

© Sonntagsblick; 19.10.2014; Ausgaben-Nr. 42;



Seite m16

Faksimile

magazin Thema

Wo der Herbst wohnt

VON **MICHAEL MERZ** (TEXT) UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTO)

Nirgendwo werden die Früchte des Herbstes so üppig angerichtet wie in den Freibergen. Sternekoch Georges Wenger stellt die kulinarische Vielfalt seiner Heimat vor – und die Menschen dahinter. Eine Liebeserklärung.

Ein wild zerrupftes Band aus fahlgelb gewordenem Pfeifenputzergras. Dahinter dunkle Tannen mit bodenlangen, weit ausschwingenden Ästen. Mächtige Wurzeln, die in der weichen Erde versinken. Davor blauschwarzes, vom Wind aufgeripptes Wasser. Mitten in dieser Szene: Georges Wenger, ein Koch ohnegleichen. Nicht nur gross, weil er besser kocht als die meisten seiner Kollegen – auch, weil er aus den vergessenen Produkten seiner Heimat seine ganz eigene Küche zaubert. Eine Küche, die seit 33 Jahren Gäste aus der ganzen Schweiz in sein Lokal nach Le Noirmont JU bringt.

Gerade noch hat er wortgewaltig erklärt, wie der Etang de la Gruère, dieser grösste aller Juraseen, inmitten eines mächtigen Hochmoors entstanden ist. Und jetzt? Stille. Georges Wenger, den man sonst stets in Bewegung erlebt. Georges Wenger, der immer etwas zu tun hat, der immer irgendwie in Eile ist, der «nur gerade für einen Moment» weg muss zu einem Termin – oder in die Küche, in den Weinkeller. Georges sitzt jetzt da, und selbst der kleinen Brise scheint es jetzt zu anstrengend geworden zu sein. Sie schläft ein, und das Wasser zu Wengers Füßen vergisst sein gemütliches Blubbern.

Eine Reise in ein ungezähmtes Land

Es ist Herbst in den Freibergen im Südwesten des Juras. Hier oben auf 1000 Metern über Meer spürt man das ganz anders, als in den weiten Ebenen des Mittellandes. Keine weiten Felder, keine Wiesen oder tiefen Wälder. Die Landschaft ist hügelig, kleinteilig. Wild. Besonders hier, gegen die französische Grenze hin, irgendwie ungezähmt.

Die Dörfchen und Städtchen vermögen daran nichts zu ändern. In ihnen versteckt sich die weltberühmte Uhrenindustrie in möglichst unauffälligen Häusern. In den Hügeln und Tälern, zwischen Viehgattern und Steinmäuerchen, Hecken, einsamen Wildbäumen und zerzausten Baumgruppen ruhen wiederkäuende Kühe, liegen einzelne Höfe, verlieren sich Herden von galoppierenden Pferden.

Der Blick aus der warmen Stube auf die Fremden

Wer den Jura besucht, fällt in eine Zeitmaschine. Wer hier lebt? Georges Wenger lacht. Was für eine Frage! Er wurde hier vor 60 Jahren geboren. 33 davon führt er hier zusammen mit seiner Frau Andrea den eigenen Betrieb. «Wer von aussen kommt, der erlebt den Jura zuerst als verschlossen und schwierig. Im Sommer sind die Menschen bei der harten Arbeit. Sie haben keine Zeit.» Und im Winter? «Dann sieht man sie nicht, dann sind sie in den Häusern. Dort

sitzen sie hinter den Fenstern, schauen hinaus. Geht einer vorbei, fragen sie sich: Wer könnte das denn sein?»

«Aber irgendwann einmal, wenn man die Leute in diesen Häusern kennenlernt, dann wird es warm und die Menschen sind nett, grosszügig und anständig.» Der Mann wartet einen Moment, ehe er sagt: «Die Menschen hier sind wie der Enzianschnaps. Wenn man diesen zum ersten Mal probiert, hat er eine strenge Seite – so einfach nimmt man keinen zweiten Schluck. Aber hat man diesen hinter sich, öffnet sich der Schnaps und man kaum mehr ohne ihn leben.»

Jetzt also ist es Herbst, jene Jahreszeit, von der Wenger sagt, dass sie nicht nur alles noch einmal biete, was der Spätsommer habe wachsen lassen, sondern auch alles, was eben nur der Herbst fertigbringe: Topinambur, Kaki, Quitte ... Allerdings lasse das Klima bloss wenige sogenannte kultivierte Früchte reifen. «Dafür gedeihen Wildfrüchte hier oben im Überfluss. Man findet sie in den Wäldern und in Lichtungen nach dem Baumschlag.»

Küche steht in enger Beziehung zur Gegend, aus der sie entsteht

Da wuchern die Ranken der Brombeeren und Waldhimbeeren. Die Holunderbüsche an den Waldrändern tragen viele schwere Dolden, Elsbeeren leuchten im herbstlichen Laub. Man legt jetzt Netze unter den Wildzwetschgenbäumen und wartet darauf, dass die reifen Früchte von selbst von den arg dornigen Ästen plumpsen. Hier hat es Holzapfel und Wildbirnen, Hartriegel und roter Holunder, schliesslich Pilze, Pilze, Pilze.

Man kann einen Mann wie Georges Wenger nicht nach dem Jura fragen, ohne dass die Antwort zu einer Liebeserklärung an die Natur, diese Gegend und seine Geschichte wird. Der so ausserordentlich begabte und tüchtige Koch zündet gleich ein Feuerwerk seiner kulinarischen Ideen. «Wissen Sie», sagt er etwa, «wir hier oben, haben vom Reichtum der Schweiz lange nichts mitbekommen. Aber wir haben aus unserer Armut heraus gelernt, aus allem etwas zu machen. Wenn zum Beispiel die Hagebutte erst einmal durch den Frost gegangen ist, wird ihr hartes Fleisch weich, und man kann es pürieren. So kommt man zu einem Fruchtmarmelade, das wie jenes der Passionsfrucht schmeckt. Unvergleichlich in der Struktur und im Geschmack.» Er lacht ein breites Lachen, ehe er sagt: «Klar bin ich ein klassischer Koch. Das habe ich erlernt, das habe ich in der Welt draussen ausgeübt und verfeinert. Aber ich bringe es nicht fertig, die Küche, meine Küche, ohne eine Beziehung zur Erde, zur Natur, meiner Welt zu sehen. Und wenn die vielen Gäste quer durch die Schweiz bis zu uns nach Le Noirmont fahren, um bei uns zu essen: Da muss ich doch mit ihnen teilen, was mich inspiriert.»

Ein Kind lernt von der Welt der Erwachsenen

Klar ist: So wie der kleine Georges einst für ein Taschengeld Wildbrombeeren sammelte, funktioniert das heute nicht mehr. Damals nutzte sein Vater diese für die Fruchtkuchen der Conditorei Wenger. Heute befiehlt Wenger junior eine Küchenbrigade von einem Dutzend Leute. Seine Frau schaut mit ihren Serviceleuten im Restaurant und dem Hotel nach dem Rechten. Früchte sammeln wie einst liegt da nicht mehr drin. Höchstens die Pilze. «In meiner Kindheit gab es in unserem Haus Pilzsammler. Die haben sich ein wenig um uns Kinder gekümmert, weil die Eltern doch im Geschäft arbeiten mussten. Wir sind also mit ihnen auf die Suche gegangen, lernten dabei Pilze kennen. Und schon war das Abendessen geregelt!» Heute hingegen, Wenger lässt seine Arme in einer hilflosen Geste fallen: «Die Zeit!» Aber er hat glücklicherweise eine geradezu salomonische Lösung gefunden. Es gibt nämlich auch in Le Noirmont pensionierte Pöstler, Bauern, Uhrenmechaniker, ja selbst Lehrer, die für ein feines Essen im «Georges Wenger» in ihrer so grosszügig bemessenen Freizeit gerne wilden Beeren

und Früchten nachgehen. Ein hoch motivierter Sammeltrupp ist so entstanden, dem die Gäste die edlen Brände verdanken. Georges legt dafür alle möglichen Beeren und Früchte ein und bringt die vollen Fässer zu den Bourquards, den Destillateuren seiner Wahl. Zu Eugène, dem Bauer, der einst den Hof seines Vaters übernommen hatte; zu Silvain, dem Sohn, der im Sommer als Maurer arbeitet und vom Herbst bis in den Frühling am brandneuen Brennkessel in Les Prés-Derrière steht, einem einsamen Bauernhof in einem verlorenen Tal weit hinter Le Noirmont.

Was wäre man in dieser Gegend ohne die Nachbarn, die Bekannten, die irgendwann zu Freunden werden? Was wäre Georges Wenger ohne seine vielen Zulieferer?

Der Nachbar, dein Freund und Helfer

Auch Roland Donzé ist einer. Auch er «en retraite», aus dem Berufsleben eines Uhrenfabrikanten ausgeschieden. Früher ass er oft beim Spitzenkoch. Und niemals alleine. Klar, kam man sich so im Laufe der Jahre näher, und es ist nur logisch, dass Jäger Donzé irgendwann unter die Sammlergruppe des Georges Wenger geriet. Denn er geht mit seinen Freunden nicht nur im Jura auf die Jagd. Auch über der Grenze, in Frankreichs Elsass, üben sie regelmässig ihr Waidwerk aus und liefern damit Georges das Kostbarste, was die Natur noch frei wachsen lässt: Wild. «Es ist schwierig zu erklären», sagt der Koch dazu. Aber wenn sie Wild anliefern, dann hat das einen ganz bestimmten Duft. Es ist ähnlich, wie wenn der Pöstler das erste Mal mit einem Paket Trüffel kommt. Man schnuppert und weiss: Der Herbst ist da.»

«Wissen Sie», sagt Jäger Roland Donzé, «ich habe erst spät, mit 33 Jahren, das erste Mal an einer Jagd teilgenommen. Aber es hat mich voll reingenommen. Die Jagd hat etwas Magisches. Sie bringt mich mit der Natur zusammen. Ich vergesse, woher ich komme, der tägliche Stress fällt von mir ab. Es ist dabei vor allem die Freundschaft, die unter uns Jägern herrscht, die mich anzieht. Ich würde niemals allein jagen. Aber in der Gruppe ... Glauben Sie mir: Schiessen ist dabei nicht das Wichtigste.»

Eine kulinarische Reise in die Vergangenheit des Juras

Herbst. Das heisst auch Saint-Martin. Wenger lässt das Wort lange ausklingen, ehe er sagt: «Der 11. November war jener Tag, an dem die Bauern die Pacht auszurichten hatten, und jener Tag, an dem man seine Knechte bezahlte und sie für das nächste Jahr wieder einstellte. Per Handschlag natürlich.» Es war der Tag, an dem alle mit allen zusammenkamen. An dem man für einen Moment sogar Geld hatte. Der ideale Moment für die Metzgete. Jetzt war das Schwein fett. Es musste weg, ehe es die Scheune leerfrass!

Klar ist: Die Ursprünge des Saint-Martin liegen in Zeiten, da es keine Kühlschränke gab. Kalt musste es sein, damit das Fleisch bis zum Verbrauch gut blieb, bis man es einsalzen und schliesslich ins Kamin hängen konnte. Alle anderen, vor allem die verderblicheren Dinge, mussten sofort verkocht und verarbeitet werden. Innereien bleiben nicht Wochen frisch. Das verderblichste aller Lebensmittel, Blut, musste gleichentags verarbeitet werden.

Glücklicherweise kennt und schätzt man sich in Le Noirmont. Und so findet das Blutwurst ein zwischen bei Freund Metzger statt und nicht mehr in der Küche des Georges Wenger. «Es war so aufwendig», erinnert er sich: «Wir arbeiteten zu viert daran und kamen überhaupt nicht mehr ins Bett!» Dabei gibt es an Saint-Martin noch vieles andere zu tun. Da ist die Toéché, die so etwas wie ein salzig-süsser Rahmfladen ist. «Die Bäuerinnen haben diesen einst aus der ersten, der superfetten Milch der Kuh nach dem Kalben gemacht. Eine unglaublich reichhaltige

Köstlichkeit.» Dann gibt es Kartoffelkuchen mit Leber, das Gelée mit Fleisch, angemacht mit hausgemachtem Essig, zu hausgemachtem Brot serviert. Klar gibt es Suppe! Mit gerösteten Brotscheiben. Endlich – was sonst? – Blutwurst mit caramelisierten Apfelscheiben, dann Atriau mit Lauch und Kabis.

Das Sauerkraut ist selbstverständlich hausgemacht, das Eingesalzene hausgesalzen und hausgeräuchert. Auch Braten muss auf den Tisch, dazu Bratwurst. Ein frischer Kartoffelstock dampft jetzt in der Mitte der Tafel. Hat jemand schon die Würste, die getrockneten, geräucherten, die gebratenen und die gekochten, erwähnt? Oder «das Schmalzgebackene der Grossmutter», das gleich nach dem Mirabellenkompott mit Mirabelleneis aufgetragen wird – ganz zum Ende des Repas du St-Martin, der jurassischen Version unserer Metzgete. Oder die überbackene Crème brûlée, oder das Gelée aus Wildäpfelchen, das frisch-säuerlich die Anisquetsli begleitet? Es hat kein Ende.

Keiner, der in den Freibergen bei Tisch sitzt, denkt daran. Denn es gibt ja noch die Weine. Die roten und die weissen. Das Bier, die raren Schnäpse, den Kaffee mit dem schönsten aller Eaux de vie, jenem aus der Damasson rouge, der roten Damaszener Pflaume, das so stark ist, wie es delikat schmeckt und das jeden Magen aufräumt. Auch jener nach dem Sankt-Martins-Mahl im «Georges Wenger».

Die Rezepte des herbstlichen Fünf-Gang-Menüs stammen selbstredend vom Meister, von Georges Wenger selbst.

Drei, die sich wunderbar verstehen: Hilla, der Jagdhund, Roland Donzé, der Jäger, und Georges Wenger, der Meisterkoch (v. l.).

Die torfig-tiefgründigen Wiesen der Freiberge sind ein Paradies für Pilzesammler.

Georges Wenger und Silvain Bourquard, zwei Superschnuppersnasen auf der Suche nach dem perfekten Eau de Vie.

Der Etang de la Gruère an einem Herbstnachmittag – so, wie ihn Georges Wenger besonders mag.

«Ich bringe es nicht fertig, meine Küche ohne Beziehung zur Natur, meiner Welt zu sehen»

Georges Wenger, Meisterkoch

«Glauben Sie mir: Schiessen ist bei der Jagd nicht das Wichtigste»

Roland Donzé, Jäger

«Wir haben Pilze gesammelt – und schon war das Abendessen geregelt»

Im Betrieb wirkt nicht nur der Küchenchef, sondern auch seine Frau. Andrea ist für den Saal verantwortlich.

Roland Donzé

Der Jäger

«Ich denke, dass jeder, der uns beurteilt, mindestens einen Tag auf die Jagd mitkommen sollte. Er wird dabei rasch feststellen, dass es dabei nicht einfach um das Töten von Tieren geht. Jagd, das ist eine sehr körperliche Sache. Man läuft enorme Strecken. Man beobachtet. Die Natur

kommt einem entgegen. Da sind die Bäume, Blumen, Pilze und Tiere. Ich muss ganz offen zugeben: Wenn ich ein oder zwei Jahre kein Tier erlege, ist mir das ziemlich schnuppe. Das Wichtigste für mich ist das Entdecken.»

Georges Wenger

Meisterkoch am Ende der Schweiz

Die Zeit. Die Menschen. Ihre Küche. Georges Wenger hat sich damit sein ganzes Küchenleben befasst. Er hat die Gerichte seiner Heimat gesammelt und sich dafür eingesetzt, dass ihre Produkte nicht in Vergessenheit geraten. So kam dann auch Saint-Martin in sein Restaurant, der kulinarische Marathon dieser Region, der gut vier Stunden dauert. «Der Zufall hatte uns zu einem Restaurant Gastronomique gemacht. Wir mussten das anbieten, was Gäste brachte.» Wengers Ruf als grosser Koch machte also das pekuniäre Überleben erst möglich. Der Ruhm wuchs. Die Gästezahl wuchs. «In all den Jahren haben meine Frau und ich – bei allem Erfolg – aber auch erlebt, dass die Leute nicht mehr wissen, wo sie hin sollen, wenn sie an einem Sonntag Lust auf Kartoffelstock mit Braten haben. Und klar war da eines Tages der Satz: Wieso machen wir hier bei uns nicht etwas, was die Leute ans sonntägliche Familienessen erinnert?» Da kam der Martinstag ins Spiel. Der Saint-Martin ist nämlich eine so riesige Arbeit, dass es für Familien unmöglich ist, diese zu bewältigen. Und so gibt es bei Wengers rund um den 11. November 14 Tage lang das, was er von über 30 Schweinen aus bester Herkunft für gut 1500 Gäste kocht: «Alles was wir anbieten, kommt aus der Gegend. Ich bin mir sicher, die Gäste kommen auch deshalb zu uns, weil sie hier etwas finden, dass sie sonst nirgendwo bekommen.»

Das «Georges Wenger» in Le Noirmont JU: Hier wird bald das Martinsessen aufgetischt.

Tarte fine de Bolets à l'Aubergine et Tomate

1. Gang Pilze

Steinpilz-Törtchen mit Aubergine und Tomate

Zutaten für 4 Personen

4 Tranchen einer grossen Aubergine (Durchmesser 10 cm, 4 mm dick); 4 Tomatenscheiben von möglichst gleicher Grösse, geschält (Gemüsereste für die Sauce zur Seite legen); 1 KL Bohnenkraut, gehackt; 4 mittelgrosse Steinpilze: 4 schöne Scheiben aus der Mitte schneiden, Stiele in 3-mm-Würfel, Hüte in 2-mm-Lamellen schneiden; etwas Knoblauchöl; 1 Schalotte, gehackt; 1 EL 3-mm-Würfel von weissem Brot; 1 EL 2-mm-Würfel von Rohschinken; ½ dl Rahm; 1 KL Butter; Salz und Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Zubereitung

Aus Auberginen- und Tomatentranchen Scheiben von gleicher Grösse ausstechen. Auberginen salzen, pfeffern. In wenig Olivenöl braten. Jeweils eine Scheibe Aubergine und Tomate in vier Ringe legen.

Steinpilzwürfeli mit etwas Schalottenwürfelchen in Olivenöl anziehen. Würzen. Rahm dazugeben. Reduzieren bis sich Rahm und Masse leicht bindet. Bohnenkraut dazugeben.

Für die Sauce: Tomatenabschnitte mit Knoblauchöl kurz anziehen, mit Salz abschmecken,

pürieren und passieren. Mit Butter verfeinern.

Steinpilzwürfel-Masse auf die Tomatenscheibe häufen. Glatt streichen. Mit den Steinpilzlamellen schuppenartig bedecken. Mit Schinken- und Brotwürfeln überstreuen, mit einem Hauch Knoblauchöl überträufeln, kurz unter Infrarotgrill überbacken.

Steinpilzscheiben leicht einölen. Grillieren. Würzen. Anrichten. Mit Tomatensauce umgiessen.

Der passende Wein

Die unbekannte Albillo liefert einen Weissen von strahlendem Gold – und mit Smaragd-Reflexen. Frische, kräuterig-limettige Nase. Tieftraubiger Geschmack mit buttrigen Toastnoten. Fabelhaft zu Gerichten, die Unterholzaromen in einer markig-fetten Struktur vereinen. Kühl, aber nicht kalt trinken, also mit etwa 10 bis 12 Grad. El Lebrero 2012, Castilla y Leon, Callejo Vinothek Santé, Zürich. Für 22 Franken. www.sante.ch

Blutwurst mit karamellisiertem Apfel und Beutchin-Sauce

2. Gang Blutwurst

Zutaten für 4 Personen

200 g frische Blutwurst vom Metzger; ½ dl Rahm; 4 Boskopäpfel, mittelgross, geschält und ohne Kernhaus; Zimt- und Nelkenpulver; Salz; Butter; Saft von 200 g Wild-Äpfeln (oder: Saft von sehr sauren Äpfeln); Friséesalat; etwas Vinaigrette; Salz, Zucker; zur Deko vier Mini-Äpfelchen in leichtem Zuckersirup gekocht

Zubereitung

Apfelsaft einköcheln, bis er bindet. Mit Salz und Zucker würzen. Vor dem Auftragen schaumig quirlen.

4 Boskopscheiben von ½ cm Dicke schneiden. Die restlichen Äpfel in 3-mm-Scheiben schneiden. Daraus 32 Scheiben im Durchmesser von 4 cm ausstechen.

Die Blutwurst aus der Hülle lösen. Mit Rahm in Pfännchen cremig rühren. Sanft erwärmen. Keinesfalls kochen!

Apfelscheiben mit einem Hauch Zimt-/Nelkenpulver und Salz bestreuen, auf beiden Seiten in aufschäumender Butter karamellisieren. Herausnehmen. Auf Küchenpapier etwas abfetten. Eine dicke Scheibe in Ring von 8 cm Durchmesser legen. 1–2 Esslöffel Blutwurstmasse darauf geben. 8 Apfelscheiben in Rosettenform darauf legen. Mit Zucker bestreuen, unter Infrarotgrill karamellisieren.

Mit etwas Frisée-Salat ausgarnieren. Mit schaumig aufgemixter Apfelsauce umgiessen. Sofort auftragen. Deko-Tipp: Georges Wenger setzt ein im Dampf gegartes halbiertes Wild-Äpfelchen dazu.

Der passende Wein

Ein fest gestrickter Roter, in dem sich sattes Rubin mit dem dichten Duft dunkler Herbstfrüchte paart. Cassis, Brombeere, Maulbeere, auch auf der Zunge. Niemals klebrig, immer tief und

elegant, dicht und mit mineralischen Noten im langen Abgang. Fabelhaft zu mächtigen Tafelfreuden, Schmorbraten und Ferkeldingen der grossen Winterküche. Wird mit 14 bis 16 Grad getrunken.

Valpolicella 2012, Veneto Torre d'Orti, Morari Hofer-Weine, Zürich. Für 28 Franken.
www.hoferweine.ch

Blutwurst-Geheimnisse

«Le Boudin!» Georges Wenger sagt das so zärtlich, als müsse selbst das Wort auf der Zunge schmelzen. «Ein Schuss Essig gewährt frischem Blut die Struktur. Dazu kommt fein geschnittener Lauch, konfiert im frisch ausgelassenen Speck. Dann Milch, Rahm, Eier und püriertes Hirn. Für la finesse!» Wenger hat keine Geheimnisse. Gerne spricht er vom Hauch Majoran, und von der Prise Cayenne, die Pfiff in die Wurst bringt. Von Muskat, Zimt, Pfeffer, Salz und schliesslich jenem Sprutz Kirsch, den man nur dann bemerkt, wenn er fehlen würde.

Rebhuhn mit Raviole von der Kartoffel und Eierschwämmli

3. Gang Rebhuhn

Zutaten für 4 Personen

2 Rebhühnchen, ausgenommen, gerupft, gereinigt und gebunden; Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren; Erdnussöl; Butter

Für die Sauce: Abschnitte und Knöchelchen der Rebhühner (Rückgrat, Flügel, etc.), fein gehackt; Mirepoix (Würfelchen von Sellerie, Karotte, Zwiebel, Lauch sowie schwarze Pfefferkörner und einige zerquetschte Wachholderbeeren); Kräutersträusschen mit Lauchgrün, Peterlistengel, Thymian, 2 frischen Lorbeerblättern; etwas Weisswein; 2 dl brauner Kalbsfond; Butter; Cognac

Für die Raviole: 1 grosse Kartoffel, ungeschält und fest auskochend; 200 g Eierschwämmli (besser: Herbsteierschwämmli oder Mischung von beidem); 1 EL Schalotten, gewürfelt; Butter; 1 EL Rahm; Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Sauce

Knöchelchen und Abschnitte in Erdnussöl anrösten. Mirepoix und Kräutersträusschen dazugeben. Ebenfalls anziehen. Ständig wenden. Mit Weisswein ablöschen.

Flüssigkeit fast ganz einkochen. Mit Kalbsfond auffüllen. 30 Minuten köcheln lassen. Passieren. Mit Salz, Pfeffer und Cognac-Spritzer abschmecken. Mit wenig Butter leicht binden.

Die Rebhühnchen

Bratofen auf 200 Grad vorheizen.

Wachholderbeeren, Salz und Pfefferkörner so fein wie möglich mörsern. Rebhühnchen innen und aussen mit der Gewürzmischung einreiben.

Rundum sehr kurz (ca. 1 – 2 Minuten) hellbraun (!) anbraten. Ein Stück Butter zugeben. Etwa 6 Minuten in den heissen Bratofen geben. Erst auf linke, dann auf rechte Seite und danach auf den Rücken legen. Immer wieder mit Bratfett übergiessen. Sofort aus Bratofen ziehen. Für etwa 10 Minuten bei ca. 50 Grad offen durchziehen lassen.

Brüstchen und Schenkel auslösen. Schenkelknochen entfernen. Fleisch in aufschäumender Butter auf der Hautseite eine Minute erhitzen. Ständig übergiessen. Fleisch muss rosa bleiben!

Die Eierschwämmli-Raviole

Dort, wo die Kartoffel den grössten Durchmesser hat, 1 mm dicke Scheibchen schneiden: pro Raviolo 2 Stück. Eine davon in der Mitte sternförmig einschneiden, einen etwa 1 cm breiten Rand lassen. Kartoffelscheiben in Salzwasser kurz blanchieren. Vorsichtig herausheben. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Pilze grob hacken. Schalottenwürfelchen in etwas Butter anziehen. Pilzhäcksel zugeben. Erneut anziehen. Sind Pilze auf den Punkt gegart, den Rahm zufügen, um alles leicht zu binden. Abschmecken. Sofort verwenden.

Auf die noch warmen Kartoffelscheiben ohne «Sternschnitt» wenig heisse Pilzmasse häufeln. Eine sternförmig eingeschnittene Kartoffelscheibe darüberlegen. Den Rand gut andrücken. Dabei öffnet sich der eingeschnittene Stern. Mit dem Perlhuhn anrichten und servieren.

Der passende Wein

Im Grunde genommen passt zum delikaten Rebhuhn nur ein Begleiter: ein Burgunder. Tollot-Beaut hat diesen Savigny-Les-Beaune so vinifiziert, wie er perfekter nicht sein könnte. Mit vernünftigen 13 Prozent Alkohol, frischem Duft und dem Geschmack roter Sommerfrüchte und einer Prise trockener Röstaromen. Und wie jeder gelungene Burgunder überrascht dieser Savigny mit augenscheinlicher Finesse und doch fast mächtigem Nachhall. Perfekt zu Wild, aber auch zur kraftvollen Côte de Boeuf. Geniesst sich nicht zu kühl, mit 16 – 17 Grad und lässt sich noch einige Jährchen lagern. So man denn mag.

Savigny-Champs-Chevrey 2011, Tollot-Beaut Martel, St. Gallen. Für 42 Franken.
www.martel.ch

Rehnuss und Rehkotelett mit Räbenmus, Petersilienwurzel, Preiselbeeren und gefüllter Zwetschge

4. Gang Reh

Zutaten für 4 Personen

1 Rehnuss (200 g) ohne Haut und Sehnen; 4 Rehkoteletts am Stück; Salz und Pfeffer, Erdnussöl; Butter

Für die Marinade: ½ dl Rotwein ; 1 Spritzer Cognac; wenig Rotweinessig; 1 Lorbeerblatt; 1 KL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt.

Als Beilage: 8 Stk. Petersilienwurzeln; Salz und Zucker; 4 Zwetschgen; 1 kleine Zwiebel, gehackt; 20 g Mandelmehl; 1 Prise Bittermandelpulver; 50 g Speckstreifen, klein geschnitten und gebraten; 400 g Räben; ½ dl Rahm; 50 g Preiselbeeren; 10 g Zucker; Salz

Für die Sauce: 300 g Rehknöchelchen; 150 g Mirepoix (Gemüsewürfelchen, Pfeffer, Lorbeer, Wachholderbeeren); Bouquet Garni; Pfefferkörner, grob zerdrückt; 3 dl Rotwein; ½ dl Rotweinessig, 2 dl brauner Kalbsfond; ½ dl Lie de Syrah (Hefesatz von Syrah-Wein); Cognac

Zubereitung

Vorbereitung für das Fleisch:

Marinade fürs Fleisch mischen. Mit der Flüssigkeit das Fleisch gut benetzen. Mit Klarsichtfolie überdecken. Etwa 2 Stunden marinieren.

Vorbereitung für die Sauce:

Knöchelchen im 220 Grad heißen Bratofen anrösten. Mirepoix zugeben. Mit Rotwein und Essig die Knöchelchen ablöschen. Bouquet Garni zulegen. Reduzieren, mit Fond auffüllen. 1 Stunde köcheln. Restliche Fleischmarinade zugeben. Aufköcheln. Leicht reduzieren. Passieren. Abschmecken.

Sauce mit Butter und wenig Cognac verfeinern.

Räbenmus

Geschälte Räbe auf grober Rohkoststraffel reiben. Streifen in Salzwasser blanchieren, abgetropft mit Rahm aufwärmen. Mit einem Hauch Salz würzen.

Peterliwurzeln

Geschälte Petersilienwurzeln in Salzwasser blanchieren. Dann langsam in Wasser, Zucker und Salz glacieren.

Gefüllte Zwetschgen

Zwetschgen entsteinen, möglichst ohne das Fruchtfleisch zu beschädigen. In kochendem Wasser blanchieren. Haut abziehen. Aus Fruchtfleisch (oder dem Fleisch beschädigter Zwetschgen) 2-mm-Würfelchen schneiden. Zwiebel anziehen, Speckwürfelchen zufügen, Bittermandel- und Mandelpulver untermengen. Zwetschgenwürfel zugeben. Ganz kurz (!) erhitzen, damit die Masse keinen Saft zieht. Masse in Zwetschgeninneres einfüllen. 6 Minuten im heißen Ofen erhitzen.

Preiselbeeren

Preiselbeeren mit Zucker und wenig Salz aufkochen. Zugedeckt zur Seite stellen.

Rehfleisch

Bratofen auf 200 Grad vorheizen.

Das gut abgetropfte und getrocknete Fleisch rundum in Öl anbraten. Nur ganz leicht Farbe annehmen lassen. Butter dazugeben und alles stets damit übergießen. Für 6 bis 7 Minuten in den Bratofen geben. Dann immer wieder übergießen.

Pfanne aus dem Bratofen nehmen und das Fleisch darin offen 10 Minuten an der Herdseite

abstehen lassen. Tranchieren und auf heisse Teller mit den Beilagen anrichten.

Der passende Wein

Die Wahl ist so einfach wie überraschend, dazu superraffiniert. Klar, zum Reh muss es Pinot Noir sein. Aber es ist für einmal kein Burgunder, sondern ein Loirewein. Oft geschmäht, wird er hier von einem grossen Winzer zur Perfektion vinifiziert. Leichtes Granat, aus dem der Duft frischer Johannis- und Himbeeren. Im Mund wunderbar dichte Aromen mit der diskreten Unterlage von Zimt, Vanille, leichten animalischen Noten. Zu rustikalen Gerichten wie Schwartenmagen und auch zum Reh aus der Cuisine von Georges Wenger!

Sancerre 2010, François Crochet, Loire, Vineas Vini, Le Noirmont. Für 19.50 Franken.
www.vineasvini.ch

Williamsbirne mit Crème brûlée, Williamsbirnen-Sorbet «Poire William» und Schoggi-Kafi-Milch

5. Gang Birne

Zutaten für 4 Personen

Für die Crème brûlée: 1 dl Milch; ½ dl Rahm; ½ Tahiti-Vanilleschote; 1 Ei; 2 Eigelbe; 30 g Zucker

Für die Birnen: 4 gleich grosse Williamsbirnen, geschält; 1 l Wasser; 200 g Zucker; 30 g Zucker; 1 Vanillestengel, längs aufgeschlitzt

Fürs Sorbet: 250 g Birnenfleisch; 50 g Zucker; Zitronensaft; 2 cl Eau-de-Vie Williams

Für Schoggi-Kafi-Milch: 1,5 dl Milch; 40 g dunkle Schokoladen-Couvertüre; 20 g Milkschokoladen-Couvertüre; 4 Kaffeebohnen

Zubereitung

Crème brûlée

Milch und Rahm mit Vanillestengel aufkochen. Zugedeckt ziehen lassen. Stängel herausfischen, Sämchen mit einem Messer in die Milch kratzen.

Eier, Eigelbe und Zucker aufschlagen, bis sich die Masse weiss färbt. Warme Vanille-Milch unterschlagen.

Birnen

Sirup aufkochen. Birnenspitzen abschneiden. Inneres mit Pariserlöffel auskern. In Zuckersirup pochieren. Abtropfen. Backofen auf 140 Grad aufheizen.

Crème-Brûlée-Masse in die warmen Birnenhälften füllen. 12 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen.

Vor Anrichten mit Zucker bestreuen. Mit «Küchen-Bunsenbrenner» karamellisieren oder unter glühendem Infrarotgrill bei offener Backofentüre überbacken.

Sorbet

Birnenfleisch im Sirup pochieren und mit 1 dl Pochiersirup pürieren. Passieren. Mit Zitronensaft und Birnenschnaps abschmecken. In Glacemaschine aufdrehen.

Schoggi-Kafi-Milch

Schokolade zerhacken. Mit Kaffeebohnen in heisse Milch geben. Mixen. Passieren. Schaumig mixen.

Der passende Wein

Perfekt mit seiner Goldfarbe, den trägen Perlen, dem Duft der Muskattrauben, der ausgeprägten Rosenhonig-Note. Und einem Hauch Bittermandel im nie klebrigen Abgang! 5 Prozent Alkohol sind eben ein Geschenk und keine Last. Gut gekühlt, mit ca. 8 Grad bietet sich der Moscato zum Aperitif, dann zur Honigmelone samt Rohschinken an – oder zum Gorgonzola. Und immer wieder zu Frucht-, Mandel- und Biskuitdesserts.

Moscato d'Asti 2013, San Gròd, Torelli Weinhandlung Küferweg, Seon AG. Für 13.50 Franken.
www.kueferweg.ch

Silvain Bourquard

Der Schnapsbrenner

«Das Geheimnis eines guten Eau de Vie? Ins volle Fass gehören nur saubere, und keine faulen Früchte. Und natürlich ist das Destillieren entscheidend. Der Vorlauf muss weg. Er enthält Methanol. Der beisst und brennt und ist ganz einfach ungesund! Der Nachlauf gehört allenfalls in den nächsten Brenngang. Sonst verwässert er den Alcohol de coeur, den Mittellauf. Auch deshalb habe ich die modernste Maschine. Es gilt, die Aromen perfekt zu konzentrieren. Und diese bis in die Flasche zu bringen! Das ist sicher der Grund, weshalb wir bereits beim ersten Wettbewerb mit sechs präsentierten Produkten gleich eine Goldmedaille und fünf Diplome gewonnen haben.»